

RECETTE

Arepa au Nutella®

Difficile

8 h 30 min



INGRÉDIENTS

POUR 2 PORTIONS :

455 g de hominy blanc séché

5 g de sel

60 g de beurre

120 - 240 ml de lait

Huile pour la casserole

1 cuillère à soupe de Nutella® par arepa



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

PRÉPARATION

**1**

Rincez le maïs et mettez-le dans un bol. Couvrez-le d'eau et laissez-le tremper toute la nuit.

**2**

Le lendemain, égouttez le maïs et ajoutez 3 à 4 tasses d'eau et du sel. Faites mijoter le mélange dans une casserole couverte jusqu'à ce que le hominy soit moelleux. Ajoutez de l'eau si nécessaire pour empêcher le hominy de coller.

**3**

Égouttez l'excédent d'eau et placez le mélange dans un mixer. Ajoutez le beurre, 120 ml de lait et mixez activement. Le mélange doit se rassembler.

**4**

Si la pâte se fendille en formant des boules, ajoutez du lait. Façonnez la pâte en disques plats d'environ 8 cm de diamètre.

**5**

Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle à feu moyen ou doux. Faites cuire les arepas jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

**6**

Répartissez le Nutella® sur l'arepa et dégustez !

**Partagez la recette avec le hashtag
#nutellarecipe**